

Технологическая карта № **РТ930**

Номер рецептуры: РТ930

Наименование блюда : ****Каша овсяная "Геркулес" жидкая**

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.							
	Ясли							
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Крупа Геркулес	20	20						
Молоко 3,2%	130	130						
Масло сливочное	3	3						
Сахар-песок	0.5	0.5						
В Ы Х О Д		150/4						

Технология приготовления:

В кипящее молоко кладут соль, всыпают овсяные хлопья при активном помешивании сверху вниз и варят, непрерывно помешивая, 20 мин.

При отпуске кашу заправляют растопленным сливочным маслом.

При необходимости добавляют варенье, или повидло, или мед из расчета 20 г на порцию.

Температура подачи — 65 °С.

Показатели качества и безопасности

Органолептические показатели:

Внешний вид: Зерна крупы полностью набухшие. Каша заправлена маслом. **Консистенция:** жидкая, растекающаяся по тарелке, зерен - мягкая.

Цвет: белый.

Вкус: свойственный крупе, без посторонних привкусов.

Запах: свойственный крупе, без посторонних запахов

Пищевая и энергетическая ценность блюда:

Категория	Выход	Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B1	B2	C
Ясли	150/4	6.25	7.58	19.01	169.22	167.14	0.86	0.14	0.22	1.69

Источники, используемые при составлении: